

Sýrová zebra

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

100 g máslo

3 lžíce strouhanka

1 ks cuketa

300 g ementál

150 g slanina anglická

Postup

Cuketu omyjeme a šikmo nakrájíme na úzké plátky. Sýr a anglickou slaninu též rozkrájíme na plátky. Strouhanku nasucho dozlatova opražíme. Zapékací misku vymažeme máslem. Na dno dáme osm plátků cukety, osolíme, posypeme praženou strouhankou a poklademe plátky slaniny. Na každý dáme složený plátek sýra, zakryjeme cuketou, osolíme, posypeme strouhankou, dáme opět plátek slaniny, sýr a ukončíme plátkem cukety. Povrch lehce posypeme strouhankou, jednotlivé zebry spícháme párátkem a položíme na něj šupiny másla. Dáme péci asi na 8 minut do trouby na 160 st. Podáváme s pečivem.